44e Année. — Tome LXXXVII N° 2249 Paris, 5 Août 1937

REVUE DE VITICULTURE

VENDANGE ET VINIFICATIONS

Considérations économiques

Le trouble profond apporté dans l'Economie mondiale par la Guerre 1914-1918 a déterminé un déséquilibre entre la production et la consommation d'un grand nombre de produits de l'Agriculture. Elle a provoqué aussi une chute des prix à la production.

Si l'on borne son horizon aux pays producteurs, on peut croire que la viticulture est victime à son tour d'une crise de surproduction. Mais on n'envisage ainsi qu'un côté du problème ; on oublie trop que notre économie exige encore cette trinité vénérable — production, répartition, consommation. C'est lorsque l'harmonie est détruite entre ces trois éléments que la crise apparaît inexorable. Ils devraient se comprendre, se soutenir mutuellement, en un mot coopérer, au lieu de se combattre.

Admettons même qu'il s'agisse de surproduction : ce phénomène n'est pas nouveau et on lui a appliqué encore, à quelques modalités près, des solutions préconisées chaque fois. La législation chargée de ce travail est devenue plus répressive et restrictive. Elle ne s'est pas élevée au niveau des exigences humaines, au niveau de nos possibilités techniques. Il semble que nous soyons victimes d'un vice originel, d'une mentalité orientée dans un sens trop politique ou juridique, extérieurs aux faits, ignorants des possibilités de la technique.

Tout de même faut-il sans cesse employer des moyens anciens ?

Surproduction de vins ? Mais trop de familles ne boivent pas leur chopine de vin. Surproduction d'alcool ? Actuellement les usagers savent que le carburant national est rare parce que la distillation n'a pas été suffisante. Mais en dehors de l'alcool, il y a le raisin d'abord, les jus de raisins frais, conservés ou concentrés. Il y a les dérivés de ces derniers. Il y a de multiples utilisations de ce produit précieux de la vigne. Et les sous-produits du vin et de l'alcool ? Connaît-on toutes les possibilités de cette industrie des sous-produits qui, tôt ou tard, devrait tout de même voir le jour. Crise de surproduction ? Allons donc ! Varier la production est un précepte qui nous serait précieux aujourd'hui. S'il y a crise, c'est parce que nous utilisons mal, nous Français, les produits de la vigne.

Si l'on considère l'amélioration des conditions de la vie humaine, il est curieux que la consommation vinicole stagne, si elle ne diminue pas. Pourtant plus que jamais, une propagande active se produit dans toutes les régions ; l'Office International du Vin répand sous tous les cieux sa parole et ses écrits.

Pour des raisons qu'il faudra bien préciser, la production vinicole subit avant

tout une crise de *sous-consommation*. Ici le consommateur n'achète pas parce que le vin est cher ; là le producteur est désespéré et accepte de vendre le vin à perte. Cette situation paradoxale est la conséquence du règlement du problème viticole dans le cadre national.

C'est l'une des conséquences de la dernière guerre d'avoir brisé les économies nationales. A moins de monopoliser une production déterminée, il faut compter sur la concurrence effrénée où, bien souvent, la qualité est, hélas, sacrifiée.

L'agriculture, par suite de sa dissémination sur tout le globe, de l'incertitude de ses rendements, soumis aux vicissitudes du climat, ne se prête pas à la limitation de la production et à la réduction du prix de revient par les méthodes qu'emploient les nombreuses ententes industrielles internationales.

La production restant incertaine, on ne peut diminuer les frais culturaux sans risquer le déficit ; il ne reste à l'agriculture que deux moyens de résister à la concurrence de ses rivaux : accroître le rendement à l'unité de surface, sans augmentation proportionnelle de frais, par le choix de variétés plus productives ; conformer sa production aux besoins de tous les usagers, et offrir à la vente des produits de la meilleure qualité.

A ce titre, n'oublions jamais, nous Français, que nos produits, plus chers qu'ailleurs, ont en contre-partie plus de qualité. Il faut donc nous défendre par la qualité, mais aussi réaliser des ententes économiques internationales sans lesquelles les productions les plus dignes d'intérêt sont vouées à disparaître.

Tout pays qui a l'avantage de monopoliser une production doit s'efforcer, quoi qu'il en coûte, quels que soient les intérêts particuliers liés, de la défendre. C'est l'intérêt supérieur qui l'exige. Nous avions autrefois un monopole — celui de l'alcool de vin — on l'a laissé perdre. Nous avions et nous avons encore le monopole des meilleurs vins et la gamme la plus étendue. Qu'a-t-on fait, et que fait-on pour conserver les marchés qui nous restent ? Il est des statistiques qui ne trompent guère. Quand je songe à l'avenir de la viticulture, je ressens une réelle angoisse si l'armature actuelle est maintenue.

Dans les conditions économiques actuelles certains esprits se demandent si l'amélioration de la production agricole, facteur de surproduction, ne concourt pas à aggraver la crise. La loi générale du progrès qui s'impose à l'esprit : diminution de l'effort manuel, augmentation de la quantité et de la qualité des produits, commande cette amélioration. Mais il est certain que la coordination des efforts est plus que jamais nécessaire pour adapter la production aux besoins à satisfaire, étant bien entendu que chaque individu, où qu'il soit, puisse recevoir sa part. Car on ne peut nier ceci : les aliments riches en vitamines ou autres éléments actifs, nécessaires à la nutrition et au développement des jeunes organismes, sont encore parcimonieusement répartis sur les tables modestes ; et de ce fait, des troubles et des maladies par carence sont favorisés.

A l'heure où l'on parle d'accroître la production pour rééquilibrer les prix français avec les prix mondiaux, il est attristant que toute la politique viticole ait tendu et tende toujours à réduire au contraire la production, en détruisant, non plus des revenus, mais des capitaux ; et les conservateurs sociaux assistent passivement à cette destruction de richesses. Faut-il croire qu'ils préfèrent être

spoliés que faire leur devoir ? Vraiment nous vivons dans un monde où le paradoxe éclate à tout instant.

La répercussion économique des travaux scientifiques ne doit jamais être perdue de vue. Mais la connaissance et l'application judicieuse des méthodes d'amélioration sont précisément les meilleurs moyens de régler la production et de la plier aux exigences économiques.

Augmenter le rendement d'une culture par le choix ou la création de variétés plus productives et plus résistantes aux maladies et aux intempéries, c'est diminuer le prix de revient, réduire les risques d'exploitation déficitaire. C'est amener la disparition de concurrents moins favorisés par les conditions de milieu ou moins habiles.

Obtenir des produits de meilleure qualité, aussi variés que possible, conformes à toutes les exigences du commerce et du consommateur, c'est un excellent moyen d'en faciliter la vente et de s'assurer des débouchés. Il y a beaucoup trop souvent des produits de qualité commune alors que la demande des produits de qualité spéciale ou supérieure n'est pas satisfaite.

La crise de qualité sévit, il faut bien le reconnaître. Les mauvais vins trouvent trop facilement preneur ; les bons vins, au contraire, sont oubliés dans les chais des producteurs. La cause de cela ? Un manque de confiance entre tous les intéressés, c'est-à-dire le producteur, le commerçant et le consommateur. Un défaut de probité aussi. Le premier ne se préoccupe pas assez de son vin lorsqu'il est vendu. Le second spécule trop souvent sur le degré, l'acidité ou un défaut plus ou moins imaginaire. Le troisième reste trop indifférent à la qualité. Seul le bon marché lui importe. Sous les effets conjugués des uns et des autres, trop de vins défectueux prennent la place de bons vins. Et qu'on ne se lamente plus lorsque le cours des vins baisse de la façon la plus inquiétante. Il est commode d'accuser l'influence d'un apport étranger ou colonial. Que l'on ait le courage de reconnaître l'influence pernicieuse de tous vins défectueux qui aident aux transactions malhonnêtes et perturbent le marché des vins. Enfin, conséquence grave, le consommateur sensible encore aux bonnes choses est forcé à prendre contre le vin un préjugé défavorable.

Dans la lutte pour la qualité les caves coopératives ont un rôle déterminant à jouer. A la condition toutefois qu'elles réforment certaines pratiques, telle celle qui ramène le vin de toute une cave à une seule variété de vin. Ailleurs nous avons eu l'occasion de préciser qu'il y avait là un grave danger pour l'avenir de la Coopération. Produire plusieurs variétés de vins lorsque les conditions de sol ou d'exposition les provoquent, telle est la règle dont les caves ne devraient jamais se départir. Et non seulement variété dans le degré, mais aussi dans la nature. C'est ainsi que nos régions de plaine devraient essayer de produire une certaine quantité de vin rosé. A un autre point de vue les caves se doivent de modifier leur règlement chaque fois qu'il s'oppose à la conservation du vin au delà du mois d'août. Quelle hérésie d'abandonner nos Corbières et nos Minervois au cours de la première année. L'enfant qu'on abandonne est le signe de parents dénaturés. Nos viticulteurs n'ont pas suffisamment conscience

de la valeur et des possibilités d'amélioration de leurs vins. C'est bien attristant. Je reconnais que pour ces réformes, il faut du courage. Il suffit de vouloir.

Qu'on me pardonne cette longue dissertation. Elle m'a paru indispensable pour dire que le problème de l'avenir de la viticulture était actuellement en jeu. Cette production — caractéristique de notre race — mérite qu'on la résolve avec intelligence, avec affection.

L'exemple de Probus est à retenir, celui de Domitien à rejeter. Produire mieux ; produire plus varié, telle est la règle que tout viticulteur devrait inscrire à l'entrée de sa cave.

Les conseils qui vont suivre sont plus spécialement écrits pour les Viticulteurs méridionaux. Les praticiens des autres régions viticoles ne doivent en retenir que les directives générales qu'ils peuvent contenir. Chaque région a ses techniques pour lesquelles j'ai toujours la préjugé le plus favorable. J'attache en effet une grande importance aux pratiques ancestrales. L'Œnologue avant d'imposer doit comprendre, expliquer ; après, perfectionner ce qui est bien, réformer ce qui est mal.

Sous quel signe se feront les vendanges cette année ? Abondance ! Si la sortie a été faible en de nombreux endroits, moyenne en d'autres, elle n'a pas été encore diminuée.

Evidemment l'Eudémis fait quelques ravages. La 3e génération est à redouter. Mais si les conditions climatériques sont favorables à la véraison et à la maturation, on peut s'attendre à une récolte convenable. Qualité ? Elle dépendra évidemment des jours qui vont venir. Un peu de pluie serait à présent nécessaire. La véraison se ferait mieux, la maturité pourrait se parfaire. Si l'Eudémis poursuit ses ravages, la qualité sera déficitaire. Mais la précocité des vendanges nous permettra peut-être d'esquiver cette menace.

En résumé, nous avons confiance en une récolte bonne à tous points de vue.

On n'insistera jamais assez sur l'une des bases essentielles de la production des bons vins : la propreté. Cette base importe même plus que tel ou tel système de vinification ou l'emploi de telle spécialité de préférence à telle autre.

Ces préoccupations économiques et techniques ont joué un rôle déterminant pour tous ces conseils. Pour la clarté de leur exposé, les voici classés sous les 3 rubriques suivantes :

1° Matériel vinaire. Préparation.

2° Vinification des vins rouges.

3° Vinifications spéciales et dérivés des raisins.

I. — Préparation du matériel vinaire

Cave

La cave de vinification ne devrait servir qu'au logement du vin et du matériel vinicole. Aussi est-il profondément regrettable d'y voir les objets les plus hétéroclites destinés à tout autre usage que le travail du vin, les uns dangereux, les autres odorants, ou encore de voir la cave servir à de multiples

usages dont quelques-uns risquent de donner aux vins, particulièrement sensibles, des odeurs ou goûts regrettables.

Dans la mesure du possible, la cave doit être débarrassée de tout objet qui ne doit pas servir au travail du vin. Les murs nettoyés seront alors badigeonnés au lait de chaux. Le sol sera arrosé avec une solution de bisulfite de soude à 1 %.

Les objets moisis seront supprimés ou nettoyés à fond par grattage d'abord et traitement avec la solution de bisulfite ou une solution de permanganate de potasse à 3 %.

Après toutes ces opérations, la cave doit être propre, apparaître nette et dégager une très faible odeur d'anhydride sulfureux. Dans ces conditions tous les mauvais germes seront détruits ou leur virulence considérablement atténuée.

Le plancher de la cave où s'opère parfois le transport des raisins et leur foulage doit être également propre et net. Attention également aux substances toxiques ou malodorantes qui peuvent accidentellement se mélanger au vin. Après ce nettoyage, laver le plancher avec la solution de bisulfite.

Si, dans la cave, il existe encore du vin vieux, l'éloigner le plus possible des foudres et cuves en fermentation. C'est dire l'avantage d'une cave de garde ou cellier séparée de la cave de vinification ou cuverie. Profiter de cette occasion pour faire par vent du Nord un soutirage dans des récipients méchés. A ce sujet, soulignons le danger qui menace les vins vieux pouvant être atteints de la maladie de la tourne. Un traitement préventif est toujours efficace. Le traitement curatif, appliqué quand il est temps encore, est assez aléatoire. Les viticulteurs devraient attacher une plus grande importance à l'examen clinique des vins encore en cave.

Outillage vinaire

Remettre en état et nettoyer parfaitement les seaux, hottes, charrettes, tombereaux. Après un lavage à grande eau et râclage avec un balai ou une brosse, laisser sécher au soleil si possible. Si l'on sentait une vague odeur de piqué ou de moisi, lessiver ce matériel à chaud avec une solution à 10 % de *carbonate de soude*. Ce lessivage sera suivi d'un rinçage à l'eau propre et si possible à la lance jusqu'à ce que toute trace de la solution de carbonate de soude ait disparu. Le matériel en bois subira, en outre, un lavage supplémentaire et final au moyen d'une solution de *bisulfite de soude* à 5 %.

Laver les toiles utilisées, les filtres à manche à grande eau, puis les tremper dans la solution de bisulfite et les mettre ensuite à sécher.

Laver les tuyaux en caoutchouc au moyen de la solution de bisulfite à 1 % et les mettre à égoutter.

Les maies et les claies des pressoirs seront également brossées, rincées et lavées à l'eau bisulfitée.

Les robinets ou raccords en cuivre seront vérifiés, nettoyés ; les joints et les rondelles changés.

Récipients vinaires en bois

Récipients en usage. — Ils doivent être propres, sentir bon et ne présenter qu'un dépôt de tartre peu important. Celui-ci, s'il est trop abondant, pourrait se crevasser, présenter alors quelques dangers. Ces fissures, en effet, peuvent être le siège du développement d'agents pathogènes — moisissure, tourne surtout — qui contamineraient régulièrement le vin. Il faut, sans hésiter, enlever le tartre, quand il est trop abondant.

Pour les foudres, le détartrage est effectué à sec par râclage, ou à chaud, en promenant la flamme de la lampe de soudeur sur les couches de tartre. Certains préconisent la dissolution du tartre, soit dans l'eau chaude, ou froide, soit dans une solution alcaline ou acide ; ce n'est pas pratique. Le foudre détartré sera ensuite rincé abondamment. Le foudre bien égoutté est méché à raison de 5 gr. de soufre par hecto et fermé jusqu'au moment de son remplissage par la vendange.

Dans les fûts ordinaires le détartrage sera effectué à l'aide de la chaîne et de l'eau froide. Effectuer, comme pour les foudres, un rinçage abondant et procéder, après égouttage, au méchage.

Il est à remarquer que la conservation des foudres et fûts est d'autant plus facile qu'ils ont été nettoyés dès l'enlèvement du vin ou de la vendange.

Récipients ayant quelques parties moisies. — Ils doivent être traités avec un soin particulier. Raboter le bois atteint jusqu'à ce que toute trace de moisi ait disparu. En outre, la partie rabotée sera traitée au permanganate à 3 gr. par litre d'eau ; puis rincer avec une solution de carbonate de soude à 10 % aussi chaude que possible ; terminer par un traitement au moyen d'une solution acide à 5 % d'acide chlorhydrique suivi par un rinçage à grande eau. Après égouttage, mécher comme d'habitude.

Les fûts moisis doivent être défoncés, traités douelle par douelle, comme il est dit plus haut pour les foudres. Et si l'altération est trop profonde, remplacer les douelles ou rejeter le fût.

Récipients ayant contenu des vins piqués et tournés. — Les détartrer comme il est dit plus haut et de préférence au chalumeau. Ensuite les laver à la brosse avec une solution chaude de carbonate de soude à 10 %. Les rincer une première fois à l'eau ordinaire. Les laver ensuite avec l'eau acidulée à 5 % d'acide chlorhydrique, puis rincer à grande eau. Laisser égoutter et mécher.

La solution de carbonate de soude peut être dans tous les cas remplacée avantageusement par le procédé à la chaux que je recommande particulièrement : 25 kgs de chaux vive en pierre par 100 hl. de capacité sont éteints dans le récipient qu'on bouche parfaitement ; une certaine masse d'eau se vaporise et le foudre est ainsi étuvé. Trois jours après, les parois sont bassinées avec le lait de chaux produit. La chaux est enlevée par rinçage à la lance, d'abord avec la solution d'acide chlorhydrique, ensuite rincer, laisser égoutter et mécher comme ci-dessus.

Récipients à goût de pourri. — Un traitement au permanganate avec la solu-

tion indiquée à 3 %, suivi d'un fort méchage après égouttage, réussit bien souvent.

Récipients n'ayant pas contenu du vin depuis longtemps. — Ils risquent de n'être pas étanches et d'avoir le goût de sec.

L'étanchéité est vérifiée après avoir vérifié les cercles. On peut alors, soit les bassiner à l'eau salée chaude à 10 %, soit les étuver à la vapeur. Pratiquement, si l'on ne dispose pas de système d'étuvage, éteindre dans le foudre ou le fût de la chaux vive comme il est dit plus haut. Le bois se gonfle, les fissures se ferment généralement. Celles qui subsistent encore doivent être aveuglées, soit par un mastic au sang constitué avec du sang frais mélangé avec de la chaux vive en poudre jusqu'à consistance pâteuse, soit en les bourrant de papier fin ou d'une pâtée de cendres de sarments et de sang desséché. On peut encore utiliser un mastic vendu dans le commerce.

Récipients neufs. — Ils doivent être d'abord dégorgés pour qu'ils ne communiquent pas au vin un goût de bois peu agréable. L'action de la vapeur d'eau est particulièrement efficace: c'est l'étuvage qui doit être renouvelé jusqu'à ce que l'eau n'ait plus l'odeur de bois si caractéristique.

Mais si l'on ne dispose pas d'un appareillage d'étuvage, appliquer l'un des systèmes basés sur l'emploi de l'eau salée ou l'eau bisulfitée.

L'eau salée se recommande pour les petits fûts. On peut les remplir d'une solution simple d'eau salée à 2 % ou bien les bassiner à l'eau salée à 10 %, mais aussi chaude que possible, et à raison de 10 litres de solution par hl. de capacité.

L'eau bisulfitée peut être substituée à l'eau salée. Elle doit titrer 50 gr. de bisulfite par hecto d'eau.

Si l'on dispose d'eau à volonté, ces pratiques sont applicables aux foudres. Mais le traitement à la chaux vive est préférable. L'appliquer comme il est dit pour le traitement des récipients ayant contenu des vins piqués et tournés.

Les parois extérieures des foudres et fûts doivent être bien nettoyées. Le bois sera lavé soigneusement, les cercles seront peints à la peinture noire ou au minium.

Nous ne conseillons pas de peindre le bois, la peinture isolerait le vin de l'air extérieur ; et les phénomènes ordinaires de vieillissement : oxydation, évaporation, concentration seraient rendus difficiles.

Récipients en maçonnerie

De plus en plus les cuves en ciment sont substitués aux foudres en bois. Sans inconvénient à la cuverie ; cette substitution n'est pas toujours heureuse pour la conservation améliorante du vin. Le matériel qui permet cette évolution heureuse doit être préféré à celui qui fixe définitivement l'état du vin.

Cuves en usage. — Comme pour les foudres se garder d'un dépôt de tartre trop épais. Dans ces dernières effectuer un détartrage renouvelabe tous les trois ou quatre ans. Opérer, soit par râclage, soit au moyen de la lampe de soudeur. Les parois seront ensuite brossées énergiquement ; leur fissures, s'il y a lieu, cimentées, puis affranchies, comme il sera indiqué pour les cuves neuves.

Si les parois sont attaquées par les moisissures, ne pas hésiter à repiquer, recimenter et affranchir comme pour les cuves neuves.

Cuves vides. — Certains préfèrent les garder ouvertes en haut et en bas. Ce mode est sans inconvénient si les vents secs dominent. Mais par vent marin des condensations se forment sur les parois et les moisissures vertes s'y développent généralement surtout si les cuves ont contenu des petits vins.

Il vaut mieux traiter les cuves bien affranchies et sèches comme les foudres à raison de 4 ou 5 gr. de soufre par hecto. Mais le soufre ne doit pas couler sur le ciment.

Extérieurement faire disparaître toute trace de vin en le lavant au moyen d'une solution de bisulfite de soude à 1 % ou de potasse à 10 % employée ci-dessus.

Les cuveaux, les conques, les caniveaux doivent être lavés et traités comme les cuves.

J'insiste une fois encore sur l'inconvénient des cuves à plafond concave. La trappe du haut se présente alors plus basse que les coins supérieurs. Dans ces conditions, elles ne sont jamais pleines, la piqûre et la tourne peuvent s'y développer. Exiger de l'entrepreneur des cuves convexes et faire établir autour de la trappe une légère surélévation de 10 à 20 cm. formant col. Dans ces conditions les ouillages s'effectueront avec toute la perfection désirable.

En donnant au rebord 50 cm. environ formant ainsi cheminée, on peut aménager à 30 cm. de hauteur une ouverture avec robinet. Dans ces conditions, la cuve peut être remplie exactement. Le moût en fermentation monte dans la cheminée provoquant ainsi l'immersion continue du marc. Et le trop-plein se déverse par le robinet et peut être canalisé dans une deuxième cuve à remplissage. Ce système présente les avantages suivants :

1° Réduction de volume de la cuverie ;

2° Fermentation avec chapeau immergé ;

3° Surveillance des fermentations facilitées ;

4° Ensemencement de la cuve en remplissage par des levures en pleine activité.

Cuves neuves. — Nous nous élevons contre la pratique déplorable qui fait achever la construction des cuves juste au moment des vendanges. D'une part on ne peut vérifier l'état d'étanchéité de la cuve. D'autre part, on ne peut réaliser un affranchissement satisfaisant, et dans ce cas, on peut parfois constater, après fermentation, une désagrégation des cuves provoquée non seulement par les acides du vin, mais également par le sucre du moût qui se combine à la chaux du ciment.

Il faut donc que les coopératives et les particuliers prennent leurs dispositions pour que la cuverie soit construite un mois au moins avant les vendanges.

La cuve terminée, aux parois bien cimentées et lissées, aux angles arrondis, sera, pendant 8 jours, maintenue pleine d'eau légèrement rosée par 10 gr. de permanganate de potasse par hecto. Dans ces conditions le ciment prend bien et l'étanchéité est vérifiée. La vider ensuite par vent du Nord de préférence ;

laisser le ciment bien cracher son eau, attendre un séchage parfait, puis l'affranchir.

Pour les cuves à vin rouge, utiliser de préférence à tout autre moyen le badigeonnage avec une solution d'acide tartrique. Passer une première couche avec une solution titrant 20 % d'acide tartrique ; attendre 24 h. ou 48 h. pour les laisser bien sécher. Passer alors une 2e couche, mais avec une solution titrant 20 % d'acide tartrique ; attendre 24 h. ou 48 h. pour les laisser bien sécher. Passer alors une 2e couche, mais avec une solution d'acide tartrique à 10 % ; c'est-à-dire en dédoublant la solution précédente. Après séchage, passer encore une 3e couche. Laisser sécher. On peut alors mécher comme il est indiqué plus haut. Dans ces conditions, il se forme du tartrate de chaux, sel pratiquement insoluble qui isole les matériaux de la cuve du vin qu'elle renfermera.

Pour les cuves à vins blancs, on peut pulvériser sur la 2e couche une solution de silicate de soude ; enfin, au lieu et place d'acide tartrique et silicate, on peut affranchir la cuve en pulvérisant du fluosilicate de soude ou de magnésie, mais il faut opérer avec beaucoup de soin puis laver à grande eau.

Le revêtement en carreaux de verre est très délicat ? Il n'est pas économique dans la région productrice de vins ordinaires.

Matériaux métalliques

Le vin devrait être en contact avec des matériaux constitués uniquement par du bois ou du ciment affranchi, du bronze ou du cuivre étamé ou du caoutchouc de bonne qualité sans odeur particulière.

Les trappes en fonte des cuves doivent être peintes chaque année avec une peinture faite de noir et d'huile de lin cuite avec un peu de siccatif. Il en est de même des godets en fer des élévateurs. Que de fois les trappes en fonte pourraient être avantageusement remplacées par des trappes en bois. Et, dans bien des cas, les élévateurs pourraient être utilement proscrits.

Les inconvénients inhérents aux métaux, en particulier au fer et au cuivre, sont accrus depuis l'emploi généralisé du gaz sulfureux. Aussi souvent qu'on le pourra, éviter ce contact et en particulier faire cette addition à la cuve seulement.

Revoir et nettoyer tout le matériel, graisser les pompes, les vis des pressoirs, les fouloirs et tous les appareils mécaniques.

Certaines maisons se mettent à fabriquer des matériaux vinicoles en verre pour les substituer aux matériaux métalliques. Ces initiatives doivent être encouragées.

Produits œnologiques

En dehors de la préparation du matériel vinaire, le viticulteur doit se préoccuper des possibilités d'emploi de certains produits œnologiques. Il s'agit tout d'abord et d'une façon générale du gaz sulfureux liquide ou gazeux. Ensuite, et pour des cas particuliers, de l'acide tartrique et du phosphate d'ammoniaque.

Faire des prévisions d'emploi en calculant les quantités de produits œnologiques par hecto de vendange, à raison de :

Pour les produits sulfureux
10 gr. de métabisulfite de potasse.
5 gr. de gaz sulfureux.
2 gr. 5 de soufre.
Pour l'acide tartrique : 75 gr. d'acide tartrique.
Pour le phosphate d'ammoniaque : 5 grammes.

Plan du travail

Il est très important de prévoir les quantités de vendanges à rentrer journellement et le matériel correspondant à utiliser. Ne jamais se laisser prendre au dépourvu. En aucun moment une fraction quelconque de la vendange ne doit, après la cueillette, rester en souffrance soit à la vigne, soit à la cave. On doit en conséquence prendre ses précautions pour avoir toujours à sa disposition un matériel suffisant utilisable et propre.

Michel Flanzy,
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

ACTUALITÉS

Le Bosc : Chronique de législation viticole.
Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.

Chronique de Législation viticole

Un certain nombre de dispositions nouvelles, quelques-unes de détail, sont venues apporter de légères modifications au statut viticole considéré dans son ensemble. Les unes ont un caractère législatif, les autres, un caractère administratif, mais toutes, pensons-nous, intéresseront nos lecteurs.

I. — Modifications au statut viticole

Dans sa réunion du 22 décembre 1936, la Commission Interministérielle de la Viticulture, après avoir émis, à l'unanimité, un vœu tendant au maintien des textes eu égard aux résultats acquis, préconisait toutefois certaines améliorations de détail susceptibles de faciliter l'application et de renforcer l'efficacité de mesures déjà en vigueur.

Ces mesures concernaient les déclarations de stocks et les arrachages volontaires de vignes.

Par la suite, le projet de décret devait comporter d'autres mesures, et l'ensemble des modifications ainsi apportées au statut viticole a finalement été incorporé dans une loi, en date du 12 juillet 1937, dont voici les principales dispositions :

1°) *Déclaration de stocks*

Cette déclaration concerne les stocks restant dans les caves des récoltants. Elle doit être désormais souscrite, chaque année, avant le 1er septembre (nouvelle rédaction de l'article 12 du Code du Vin).

En conséquence, les limites à partir desquelles, il y a lieu, le cas échéant, de bloquer et de distiller une partie de la récolte, sont relevées uniformément de 6 millions d'hectolitres et deviennent donc respectivement :

76 millions (blocage).

78 millions (distillation obligatoire).

2°) *Fourniture obligatoire d'alcool vinique*

L'article 2 de la loi précitée dispose que même si la limite de 78 millions d'hectolitres n'est pas atteinte en ce qui concerne la distillation obligatoire, la fourniture de la quantité d'alcool qui peut être livrée sous forme d'alcool vinique, aux termes de l'article 77 du Code du Vin, est obligatoire à concurrence des trois quarts.

Ainsi, même lorsque le marché ne sera pas en état de surproduction, on procèdera par ce moyen à l'assainissement de la qualité, en rendant obligatoire la livraison de l'alcool vinique au titre de prestation.

3°) *Arrachage de vignes*

L'article 102 du Code du Vin avait prévu que les déclarations d'arrachage pouvaient être reçues dans les recettes buralistes jusqu'au 20 octobre 1936.

L'article 3 de la loi du 12 juillet 1937, proroge ce terme jusqu'au 20 octobre 1938. Ainsi se trouvent prolongés de deux années les délais particuliers fixés pour les engagements quinquennaux, la réalisation des arrachages et les arrachages obligatoires.

Le même article abroge toutefois l'article 120 du Code du Vin concernant les arrachages postérieurs au 30 juin 1936, lesquels donnaient lieu, sous le régime de l'engagement quindécennal, à une réduction d'indemnité de 20 %.

L'article suivant modifie l'article 102 du Code (3° parag.) et précise que désormais pour tous les arrachages opérés du 1er juillet d'une année au 30 juin de l'année suivante, la servitude de 5 ans ou de 15 ans, sera comptée du 30 novembre compris dans cette période.

4° *Plantations*

Il s'agit des facultés de remplacement prévues dans les régions à appellation d'origine (produits bénéficiant exclusivement d'une appellation d'origine contrôlée) et dans les autres. On avait édicté que le remplacement, dans ces régions, à surface égale de vignes devant être arrachées dans le délai de 3 ans, pouvait être opéré jusqu'au 1er août 1936 (art. 88 et 89 du Code du Vin).

Désormais, aux termes de l'article 5 de la nouvelle loi, c'est la date du 1er août 1939 qui doit être prise en considération.

En outre, la faculté de remplacement anticipé prévue à l'article 89 du Code (régions autres que celles à appellation d'origine) est étendue, sous les réserves

spécifiées à ce texte, à tous les départements en ce qui concerne les vignes complantées, à concurrence de 75 % au moins des cépages énumérés à l'article 96 du même code, c'est-à-dire des cépages interdits suivants : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton et Herbemont.

Par cette dernière mesure, on encourage l'arrachage des plants interdits qui constituent autant de cépages indésirables, puisqu'ils s'opposent à l'efficacité d'une politique de la qualité.

II. — Autres mesures

1° *Irrigation*

L'irrigation a été autorisée cette année par un arrêté ministériel du 6 juillet dernier qui a limité cette pratique aux dates et départements suivants :

— Jusqu'au 31 juillet 1937 inclusivement dans les départements de l'Algérie et exceptionnellement jusqu'au 5 août 1937 pour les communes de Maadid (Sétif), Lambèse (Batna), Aïn-Louta (Batna), Morsott (Constantine) et la plaine de Marnia (Oran).

— Jusqu'au 5 août 1937 inclusivement dans les départements de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, du Var et du Vaucluse.

— Jusqu'au 10 août 1937, dans les départements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

2° *Appellations d'origine contrôlées*

Une circulaire du département de l'Agriculture, en date du 15 février 1937, a accordé aux viticulteurs ayant déclaré, sous une appellation d'origine simple, leurs vins de la récolte 1936 et ceux des récoltes antérieures, un délai de 3 mois pour compléter leur déclaration de récolte par la mention « Appellation contrôlée » pour un vin remplissant naturellement les conditions requises.

Par décision du 5 juin 1937, le ministre de l'Agriculture a prorogé ce délai jusqu'aux prochaines vendanges.

Dès lors, les récoltants peuvent, dès maintenant et au plus tard lorsqu'ils souscriront leur prochaine déclaration de stocks (1er septembre 1937), revendiquer pour leurs vins l'une des appellations contrôlées actuellement définies ou qui viendraient à l'être avant la date extrême fixée pour le dépôt de ladite déclaration.

Par ailleurs, la loi du 20 juin dernier a complété la législation relative aux appellations d'origine contrôlées en édictant les nouvelles mesures suivantes :

— Elle institue pour les *vins de liqueur* un titre de mouvement spécial, de couleur orange ainsi qu'une taxe de 15 fr. par hectolitre d'alcool pur, analogue à celle que supportent les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée au moment de leur sortie des magasins des vinificateurs ou de la propriété ;

— Elle donne aux négociants détenant des vins ou des vins de liqueur reçus sous une appellation d'origine simple, mais remplissant les conditions requises pour bénéficier de l'appellation contrôlée du même nom, la possibi-

lité de les expédier sous le lien de titres de mouvement sur papier vert ou orange. Pour bénéficier de cette mesure, les intéressés doivent déclarer avant le 31 janvier 1938, à la recette buraliste, les stocks en leur possession dont la qualité sera ultérieurement contrôlée par une Commission spéciale.

Ces stocks peuvent être déclarés dès maintenant, sous la forme d'un relevé établi en double exemplaire, indiquant pour chaque appellation contrôlée revendiquée le nombre de récipients (fûts, bouteilles, etc...), leur contenance unitaire et la totalité du vin ou du vin de liqueur qu'ils renferment.

Remarque est faite à cet égard que jusqu'à nouvel avis, les boissons ainsi déclarées ne pourront être assorties que d'une appellation d'origine simple.

3° *Prix de cession des alcools*

On sait que le prix d'achat des alcools du contingent est fixé en parité du prix du sucre. Or, ce dernier étant en hausse constante, les prix d'achat en vigueur lors de la prochaine campagne vont nécessairement subir une élévation de leur taux actuel.

Par suite, en présence de cette hausse sur le prix d'achat, le gouvernement se trouvait dans l'obligation d'élever corrélativement les prix de vente ou de cession de l'alcool qui avaient été fixés par un arrêté du 28 septembre 1935.

C'est un arrêté du 8 juillet 1937 qui a modifié ces prix de cession en les portant aux nouveaux taux suivants :

— A 1.250 fr. l'hl. à 100°, pour la préparation de spiritueux composés de vins médicamenteux, pour les vinages ou mutages des vins en vue de la préparation des vins de liqueurs, vermouths, mistelles, apéritifs à base de vin ou produits assimilés ;

— A 725 fr. l'hl., lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

— A 700 fr. l'hl. pour la fabrication des produits de parfumerie, des produits chimiques ou pharmaceutiques ;

— A 220 fr. l'hl. lorsque l'alcool est destiné à être exporté en nature ou lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation des spiritueux composés, des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66° et au-dessous ;

— A 280 fr. l'hl. pour tous les cas où l'alcool est exonéré du droit général de consommation ;

— A 270 fr. l'hl. pour les alcools mauvais goût et les flegmes destinés à la préparation des alcools dénaturés par le procédé général, ne titrant pas plus de 90°6.

En ce qui concerne l'alcool destiné à la préparation des carburants, le prix de cession est fixé à 152 fr. lorsque cet alcool titre au minimum 99°4 à 15°.

Mais ce prix est abaissé à 138 fr. pour l'alcool titrant au minimum 94° à 15°.

Cette modification des prix de cession des alcools destinés à diverses utilisations a entraîné la révision du taux de la redevance d'emploi, des soultes et des surtaxes prévues au régime économique de l'alcool.

La redevance en question est, en particulier, fixée à 682 fr. 25.

D'autres mesures ont été prises dans le même moment dont la plupart ont pour effet de développer la vente de l'alcool en gênant le plus possible l'emploi de l'alcool de contrebande. Certaines eaux de toilette étaient, par exemple, ainsi vendues avec un titrage alcoolique inférieur à la réalité. Désormais, ce genre de produits devra titrer au minimum 50° G.L. à 15°.

III. — Casiers viticoles

Signalons enfin qu'au XVIIe Congrès International d'Agriculture de La Haye (16-23 juin 1937), MM. Douarche et Hot, rapporteurs principaux à la Ve Section (Viticulture) dudit Congrès, ont réussi, avec M. Barthe qui présidait les travaux de cette section, à faire adopter à l'unanimité la résolution suivante :

« La Ve Commission du XVIIe Congrès International d'Agriculture, estimant qu'il convient de développer tous moyens propres à aboutir à l'établissement de statistiques exactes, considérant que l'intérêt de ces statistiques est suffisamment démontré par la nécessité de résoudre le problème fondamental de la formation de statistiques précises, permettant de suivre, année par année, région par région, terroir par terroir, le cours de la production viticole et de donner ainsi aux pouvoirs publics la possibilité de prendre à l'avance, en temps utile, les mesures de protection s'avérant indispensables pour la défense des produits de la vigne et de leur marché, engage les divers pays producteurs de vin à prendre, à l'intérieur de leurs frontières, les dispositions nécessaires en vue d'instituer des statistiques officielles de l'aire des plantations en vigne et du résultat des récoltes annuelles en vin et raisin par le moyen des *Casiers viticoles* sous la forme qui s'adaptera le mieux à la législation respective de chaque pays, mais dont la contexture devra être la même pour tous, afin que soit ainsi facilitée la centralisation des renseignements de tout ordre. »

Le Bosc.

Chronique méridionale hebdomadaire

Quantité et qualité

Si on se préoccupait autrefois de la quantité de vin produite par une vigne donnée, on n'en était pas comme de nos jours à considérer paradoxalement l'abondance comme une catastrophe. On admettait qu'elle était un bienfait des dieux et on n'envisageait certes pas qu'elle pût nuire à la qualité du vin produit ; aucun des auteurs de l'antiquité, parmi lesquels étaient des vignerons fort distingués, ne s'est placé à ce point de vue et même chez les auteurs modernes en tête desquels il convient, à nos yeux, de placer le Docteur J. Guyot, on ne rencontre pas l'expression lapidaire, devenue un slogan depuis le début du XXe siècle, suivant laquelle qualité du vin et quantité de vendanges sont deux valeurs complémentaires ou inversement proportionnelles.

Cette proposition est explicitement formulée dans les travaux de Louis Ravaz sur le mécanisme de l'action et les effets de la surproduction des vignes, effets connus des vignerons sous le nom de Brunissure, mais c'est assurément dépasser

la pensée de l'auteur que faire une règle générale d'une conclusion qui n'a qu'une portée particulière. On a ainsi admis assez rapidement l'existence d'une proportion inverse entre l'abondance et le degré alcoolique des vins pris comme étalon de leur qualité. Sans chercher beaucoup il serait possible de trouver dans quelques textes législatifs, dans quelques règlements, des mesures qui sont fondées sur cette relation et dans lesquelles pour diminuer la production on s'est commodément fait le champion de la qualité.

Il existe cependant des situations, au demeurant fort nombreuses, où la qualité du vin pourrait être accrue en même temps que la production, ce qui va à l'encontre de l'axiome cité plus haut ; il en est de plusieurs ordres, mais examinon seulement l'une d'elles et choisissons pour nous en convaincre des vignes dont les possibilités sont grandes, c'est-à-dire des vignes en terrains fertiles et frais, sous un climat favorable. Ainsi sont les vignobles de plaine du Midi de la France, de la basse vallée de l'Hérault, de celle de l'Aude à Coursan, de la plaine de Beaucaire et, à un moindre titre, les vignes des palus de la Gironde.

Si, sur ces vignes- là, on tente d'accroître la qualité en réduisant la production, en diminuant le nombre de raisins par la réduction du nombre d'yeux laissé à la taille, on constate qu'au contraire du résultat cherché et même escompté, on aboutit finalement à diminuer le degré alcoolique. Tel vignoble, mieux telle souche d'Araman donne 7 kgr. d'une vendange aboutissant à un vin de 9° alors que la souche voisine, identique, dont la production a été ramenée à 3 kgr., ne donnera qu'un vin de 7 ou 8°. Et cette différence doit être mieux marquée au Nord qu'au Midi.

La qualité des produits de la vigne, matérialisée par le degré alcoolique des vins, considérée du point de vue le plus général et non pas dans un cas particulier, tient non pas à la quantité produite, mais à la puissance, à la vigueur, au bois récolté à la taille. Elle croît en même temps que la puissance jusqu'à une limite d'autant plus reculée que le climat du milieu permet le déroulement complet d'un cycle végétatif plus long, c'est-à-dire une maturité plus tardive. En effet, celle-ci se trouve d'autant plus retardée que la puissance est plus grande car une grande vigueur se produit par l'édification d'organes (rameaux, feuillage, tige, racines) très développés, et ce grand développement même demande à la fois beaucoup plus de matériaux et de temps que les organes d'une souche faible. On s'explique bien, encore que grossièrement, qu'une souche faible du coteau mûrisse ses fruits et ses bois avant un individu puissant de la plaine en un même climat et que, lorsque la puissance est infinie ou du moins très grande — Vitis Vinifera établi sous les tropiques — ni les bois ni les fruits ne mûrissent.

En un même milieu il existe une limite à cet accroissement simultané de la vigueur et de la qualité. Louis Ravaz l'avait pour *un* Aramon et à Montpellier, fixée à 11°6. Depuis 4 ans nous ne l'avons pas trouvée supérieure à 11°4, mais cela ne prouve rien puisqu'elle varie chaque année. L'Aramon, à Montpellier, ne peut donc dépasser une qualité de 11°4-11°6 avec une maturité normale, tout effet de surmaturation par simple concentration du contenu des baies étant

exclu. Cette qualité est acquise par des vignes dont la puissance évaluée en poids des sarments à la taille est de 750 grammes environ. Jusqu'à 750 gr. donc, vigueur-limite, toute augmentation de production se traduit par une diminution de qualité et inversement. C'est le cas classique. Mais au-delà de cette limite, pour les vigueurs plus grandes, il n'en est plus ainsi.

Toute diminution de récolte a alors pour conséquence un accroissement de vigueur donc un retard dans la maturité par une mécanisme physiologique connu et, en dernière analyse, une diminution de qualité parce qu'une complète maturation ne peut se réaliser.

On peut même supposer alors que toute augmentation de production, donc de charge laissée à la souche lors de la taille, contribuant à diminuer une vigueur excessive, est un facteur de qualité et tend à l'augmenter.

Parvenus à ce point sans, apparemment, nous départir d'une simple logique, nous pouvons avouer que nous sommes loin de voir deux valeurs complémentaires et inversement proportionnelles dans la qualité et l'abondance des produits de la vigne.

Nous trouverons alors curieuse la position des vignerons de la plaine à l'égard des règlements actuels. Ce sont des gens auxquels la nature a bienveillamment accordé de larges possibilités mais à qui le slogan qui nous occupe a créé des difficultés. Et voici comment :

D'une part on impose à leur production un degré minimum, donc une vigueur donnée. Pour ramener à cette vigueur leurs vignes très puissantes, ils devraient leur imposer une production élevée, mais alors ils sont punis parce qu'ils produisent trop. Bon gré, malgré, ils doivent donc faire de petits vins qu'ils sont libres, il est vrai, de remonter par la concentration, ce qui n'est plus de la viticulture mais de la cuisine, de la confiturerie.

Au fait il ne faudrait point encore s'aviser de ce que les choses se passent aussi simplement et qu'il suffise d'accroître la production des vignes des plaines — et d'une manière intéressante — pour élever le degré alcoolique des vins produits. On rencontre assez rapidement, mais pas tout de suite, dans cette voie plusieurs obstacles ; sans doute apparaîtront-ils peu à peu aux praticiens.

Il paraît assez clairement que les conditions de production des vignes établies en plaines riches sont mal connues ou mal utilisées alors qu'il en est autrement en coteau ; l'incompréhension manifeste de la plupart des praticiens, réellement impuissants à obtenir le meilleur rendement des vignobles de plaine, vient de ce qu'on y a introduit les méthodes et les constantes culturales des vignobles de coteau sans une adaptation qu'un peu de recul fait apparaître indispensable.

Alors que sur le coteau les conditions de production sont fixées, cristallisées dans leur équilibre actuel par des siècles de culture et d'observation patiente, elles ne sont, en plaine, qu'à l'origine d'une longue adaptation, car les vignobles de plaine qui, pour la plupart, n'ont pas cent ans, sont des vignobles très jeunes.

Quand cette adaptation sera achevée, certains valeurs, comme celle de la proposition qui nous occupe depuis le début, seront alors à reviser.

Jean Branas.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 175 fr. et au-dessus ; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 640 fr.; Bordeaux rouge vieux, 925 fr.; Bordeaux blanc vieux, 950 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 lr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 10 fr. 50 à 11 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, 10 fr. 50 à 11 fr. ».

Midi. — *Nîmes (2 août 1937).* — *Cote officielle :* Rouge, 8°5 à 11°, 13 fr. à 15 fr. » le degré. Montagne, 9° à 9°5, 14 fr. 50 à 15 fr. Moyenne des 9°. 15 fr 50. Vins de Café, 15 fr. à 16 fr. 50 le degré. Blancs, » fr. » ; Clairettes, 14 fr. 50 à 15 fr., vins libres de 8°5 à 11° ; Costières, » fr. » à » fr. » ; Rosés, 13 fr. 75 à 15 fr. ».

Montpellier (27 juillet). — Rouges 9° à 9°5, 14 fr. 25 à 15 fr. » ; 9°5 et au-dessus, 14 fr. 25 à 13 fr. 25. Logés pas d'affaires signalées. Moyenne 9°, 15 fr. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. »; Vins de Café, 15 fr. Moût.

Béziers (30 juillet). - Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. 75 à 15 fr. le degré, Vins de 9° à 15 fr. le degré. Rosés , » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote. Alcools incotés.

Minervois (1er août). — Marché d'Olonzac, 13 fr. 75 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 juillet). — Vins rouges 8°5 à 10°, de 14 fr, » à 15 fr. ; 10° et au-dessus, de 13 fr. 50 à 14 fr. ».

Carcassonne (31 juillet). — Vins rouges 8°5 à 11°, de 14 fr. » à 15 fr. ». le degré légal.

Narbonne (5 août). — Vins rouges de 14 fr. » à 15 fr.

Sète (31 juillet). — Rouges, 14 fr. » à 15 fr. » ; Rosés, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Blancs, 14 fr. 75 à 15 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 150 fr. » le quintal, orges, 113 fr. à 115 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 121 ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 97 fr. à 101 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 52 à 57 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 60 à 120 fr., Sterling, 50 à 65 fr. ; Nouvelles d Algérie, 120 à 140 fr. ; du Midi, 90 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 165 fr. à 205 fr. ; paille d'avoine, de 180 fr. à 220 fr. ; paille de seigle, 160 à 200 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 92 fr. les 100 kgs ; supérieur, 95 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 94 fr. ; de palmistes, 76 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 279 fr. à 280 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 11 fr. à 12 fr. 30. — Longe, 14 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 93 fr. » à 97 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. 50 à 89 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 91 fr. 50 à 95 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 36 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 fr. à 103 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 9 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 53 fr. 75** (**départ usine**) **les 100 kilos.** — **Nicotine à** 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 350 fr. — Amandes vertes, 450 à 700 fr. — Abricots, 600 à 800 fr. — Poires de choix, 500 à 700 fr. ; communes, 150 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 750 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Bananes, 375 à 450 fr. — Pêches, 300 à 900 fr. — Cassis, 180 à 230 fr. — Figues, 400 à 650 fr. — Groseilles, 360 à 420 fr. — Cerises, 500 à 850 fr. — Fraises, 350 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, 350 à 700 fr. — Reine-Claude, 600 à 900 fr. — Raisin d'Algérie, 450 à 620 fr. — Framboises, 500 à 900 fr.

Aubergines, 60 à 90 fr. le cent. — Choux nouveaux, 60 à 120 fr. — Artichauts, 35 à 100 fr. — Choux-fleurs, 175 à 350 fr. — Oseille, 80 à 120 fr. — Epinards, 200 à 270 fr. — Tomates du Midi, 120 à 200 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 350 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 50 à 100 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, 120 à 220 fr. — Carottes nouvelles, 200 à 800 fr. — Cèpes, » à » fr. — Pois verts de Paris, 100 à 230 fr. — Fèves, 100 à 150 fr. — Melons de Nantes, 5 à 18 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.